51e Année. — N° 46 18 Novembre 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Utopie ou réalité ?

« L'intérêt général domine tout. »
« Il faut sauver les peuples malgré eux. »
(Napoléon).

Considéré du point de vue juridique, l'arrachage obligatoire est une expropriation partielle — ordonnée au nom de l'intérêt général — et c'est sous ce dernier aspect qu'il apparaît malgré tout comme équitable, puisqu'il a essentiellement pour but de ramener l'équilibre entre la production et la consommation et par conséquent de revaloriser les produits de la vigne.

Mais, du moment qu'il y a violence exercée au nom de la nation souveraine, une compensation est due à tous ceux qui tombent sous le coup de la loi, et c'est bien ce qu'exprime l'article 545 du Code civil : « *Nul ne peut être contraint de céder sa propriété, si ce n'est pour cause d'utilité publique, et moyennant une juste et préalable indemnité* ».

Bien qu'avec l'arrachage, la dépossession du sol ne soit pas recherchée ni indispensable, il n'en est pas moins une violation du droit de propriété consacré par nos lois.

Dès lors, une indemnité s'impose. A cet égard, de nombreuses solutions ont été proposées, divers moyens exposés : il en est un moins connu que j'estime devoir être rapporté ici.

Dans un article paru le 1er mai 1883, dans le *Journal des Economistes* et sous la rubrique : « De quelques doctrines nouvelles sur la propriété foncière », Charles Gide suggérait un plan de rachat des terres — le plus ingénieux peut-être, suivant P. Leroy-Beaulieu, de tous ceux qui ont été proposés.

L'Etat pourrait acquérir les terres payables comptant et livrables dans 99 ans. Il est certain que, dans de telles conditions, il pourrait les obtenir à un prix minime, car le propriétaire — mettant en balance, d'une part, une dépossession à un terme si éloigné que ni lui, ni même ses petits enfants n'auraient à en souffrir, et, d'autre part, une somme à toucher immédiatement — n'hésiterait guère à accepter le prix, si faible qu'il fût. D'après les tables d'annuités, Charles Gide avait calculé que 1000 fr. à toucher dans 100 ans, au taux de 5 o/o valaient 7 fr. 98, ce qui pour une valeur de 80 milliards attribuée à la propriété foncière métropolitaine représente *seulement* 638 millions.

Et comme le projet d'arrachage des vignes ne porte que sur quelques milliers d'hectares — évidemment moins dépréciés que les terres de polyculture [Caziot], mais qui resteraient à la disposition de leurs détenteurs actuels — la dépense à envisager ne serait pas très lourde.

Mais d'aucuns émettent des doutes sur les possibilités d'arrachage en raison du nombre de viticulteurs et partant sur son efficacité.

A cela je répondrais, que si le Ier Empire lui-même avait dû rapporter devant les protestations des viticulteurs, la déclaration de récolte prévue par la loi du 27 février 1804, la loi récente du 29 juin 1907 est bien venue à bout de toutes les résistances. Donc : question d'autorité.

Et quoiqu'il en soit, l'état économique dont nous souffrons est des plus graves, il est urgent de le modifier coûte que coûte.

Puisque la législation actuelle — insuffisamment énergique — ne permet pas de désencombrer le marché, il est indispensable de chercher autre chose et de préparer l'avenir.

L'arrachage a fait ses preuves dans le passé, et c'est sans doute, pour cette raison majeure que cette opération, introduite récemment dans les exploitations de caoutchouc [Kuhnholtz-Lordat] a rallié une partie de l'opinion viticole.

L'arrachage est une mesure radicale. Ce n'est certainement pas une utopie [Rouvière].

« Ce qui est bien certain, c'est que l'extirpation et le déracinement des vignes chinoises furent poussés si loin, sous certains règnes, dans la plupart des provinces, qu'on en perdit le souvenir». [Mémoires des missionnaires de Pékin].

A l'instigation de Decenæus, les Gètes détruisirent toutes leurs vignes. Il n'en resta aucun vestige. [Strabon].

Et si sous Domitien, Scopelianos de Clazomène [Philostrate] obtint un rescrit d'atténuation pour les provinces orientales de l'empire, il n'en fut pas de même pour les Gaules où l'édit de 93 fut rigoureusement appliqué.

Le résultat ne tarda pas à se faire sentir : de 4 fr. 61 l'hectolitre en 88, le vin ordinaire passe bientôt à 15 fr., puis à 40 [Pline le Jeune], pour atteindre rapidement pour les vins communs 96 fr. et 361 fr. pour les vins de cru (Falerne, Sorrente, etc.) [Dioclétien].

Sans doute, le prix de l'édit de maximum ne doit pas être accepté sans réserves : la dépréciation de l'Antinonianus de Caracalla, dont la valeur intrinsèque ne correspondait plus à la valeur nominale, doit être prise en considération, mais le mouvement de hausse n'en est pas moins affirmé, et ce, à tel point que successivement Nerva, Trajan, Adrien et surtout Probus avaient pu autoriser, puis encourager de nouvelles plantations ; ce dernier, non seulement dans les Gaules, mais en Pannonie (Hongrie, Dalmatie) et en Mœsie (Serbie, Bulgarie).

Autre exemple de réussite plus moderne :

Par le traité de 1703, le roi d'Angleterre s'était engagé à acheter au Portugal, toute sa production de vins en échange de produits manufacturés.

L'extension de la vigne prit, dès lors, au commencement du XVIII[e] siècle, un caractère inquiétant. Les prix baissèrent. Sur les conseils du marquis de Pombal, le roi du Portugal prescrivit aussitôt l'arrachage du tiers du vignoble. Strictement exécutée, cette mesure enraya la chute des cours : la courbe des prix remonta aussitôt. [D'Almeyda Lima].

Quant aux effets de la réglementation de 1731, ils sont encore plus probants :

De 1 fr. 25 [D'Avenel] en 1727, soit 3.75 or [de Foville], le prix moyen de 1732 à 1742 s'établit à 24 fr. 86 [D'Avenel, soit 74.58 or [de Foville].

Dans ces conditions comment ne pas adopter délibérément une méthode susceptible de redresser la situation. L'intérêt général domine toute autre considération.

Le marché du Blé

L'Institut international d'agriculture de Rome vient de publier l'état des prévisions de la récolte mondiale de 1934.

La production globale (Chine, Perse, Turquie, Irak et U. R. S. S. exceptés) s'élèverait à

889 millions de quintaux,

total inférieur à celui de toutes les récoltes depuis 1923, mais d'après

le rédacteur du rapport, M. G. Capone, des écarts d'importance non négligeable sont à prévoir : dans l'hémisphère méridional les chiffres adoptés, à défaut de données officielles, sont largement conjecturaux.

Suivant le même auteur et sous les plus expresses réserves, les excédents exportables n'atteindraient que 274 millions de quintaux, d'où une sensible diminution sur les années précédentes : 379 millions en 1930-1931 et 326 millions en 1933-1934.

En France, l'écoulement de la troisième tranche des blés de report a commencé le 13 octobre. Au 4 novembre, plus de 2 millions de quintaux, sur les 2.500.000, montant de la dite tranche, ont donné lieu à la délivrance d'attestations d'achat et de livraison. L'absorption des 4/5 de cette quantité n'a donc demandé que vingt deux jours, alors que la durée normale d'écoulement est d'un mois pour la tranche complète.

Il est au reste précisé qu'en vertu du décret du 31 octobre 1934, les meuniers se trouvent dans l'obligation d'employer dans leur mouture 65 o/o de blé reporté, mais que pour tenir compte des nécessités d'écoulement des blés reportés par les négociants et les meuniers en exécution de l'article 3 de la loi du 9 juillet 1934, il a été prévu que la part réservée obligatoirement aux coopératives serait au minimum de 60 o/o au lieu de 62 o/o précédemment, sous réserve de la possibilité pour les meuniers ayant reporté d'employer par priorité le stock constitué personnellement par eux et dans la limite d'un cinquième de la tranche.

P. Degrully.

NÉCROLOGIE

Roche Agussol. — Roche Agussol vient de succomber. Avocat à la Cour d'appel, il occupa d'abord la chaire d'Economie politique et remplit les fonctions de directeur du Centre d'Economie et de Législation viticoles à la Faculté de Droit de l'Université de Montpellier.

L'an dernier, il avait été chargé de cours à la Faculté de Droit de Paris.

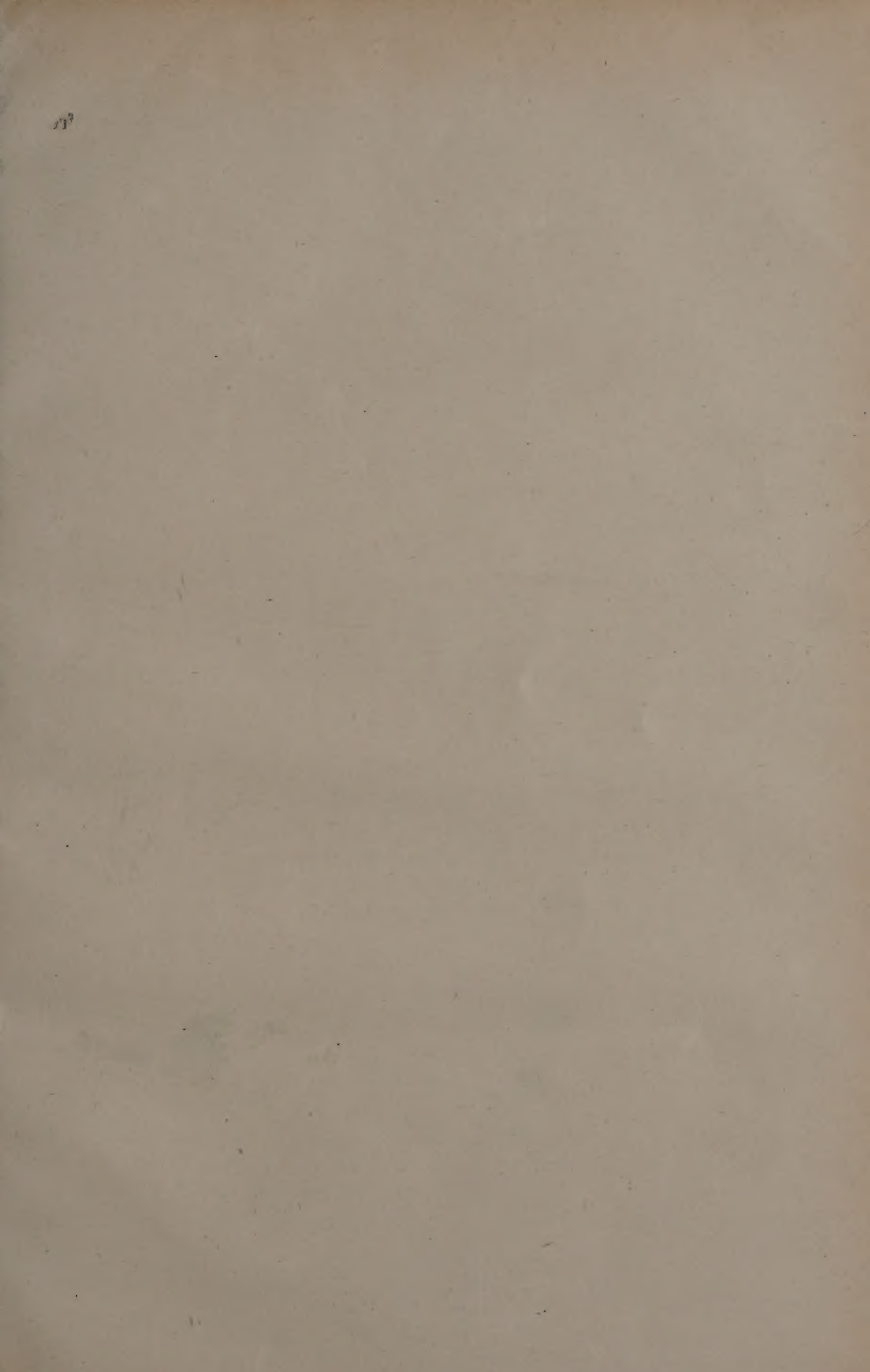
Il était secrétaire général de la C. G. V. depuis 1907, et venait récemment d'être élu vice-président de cette Association.

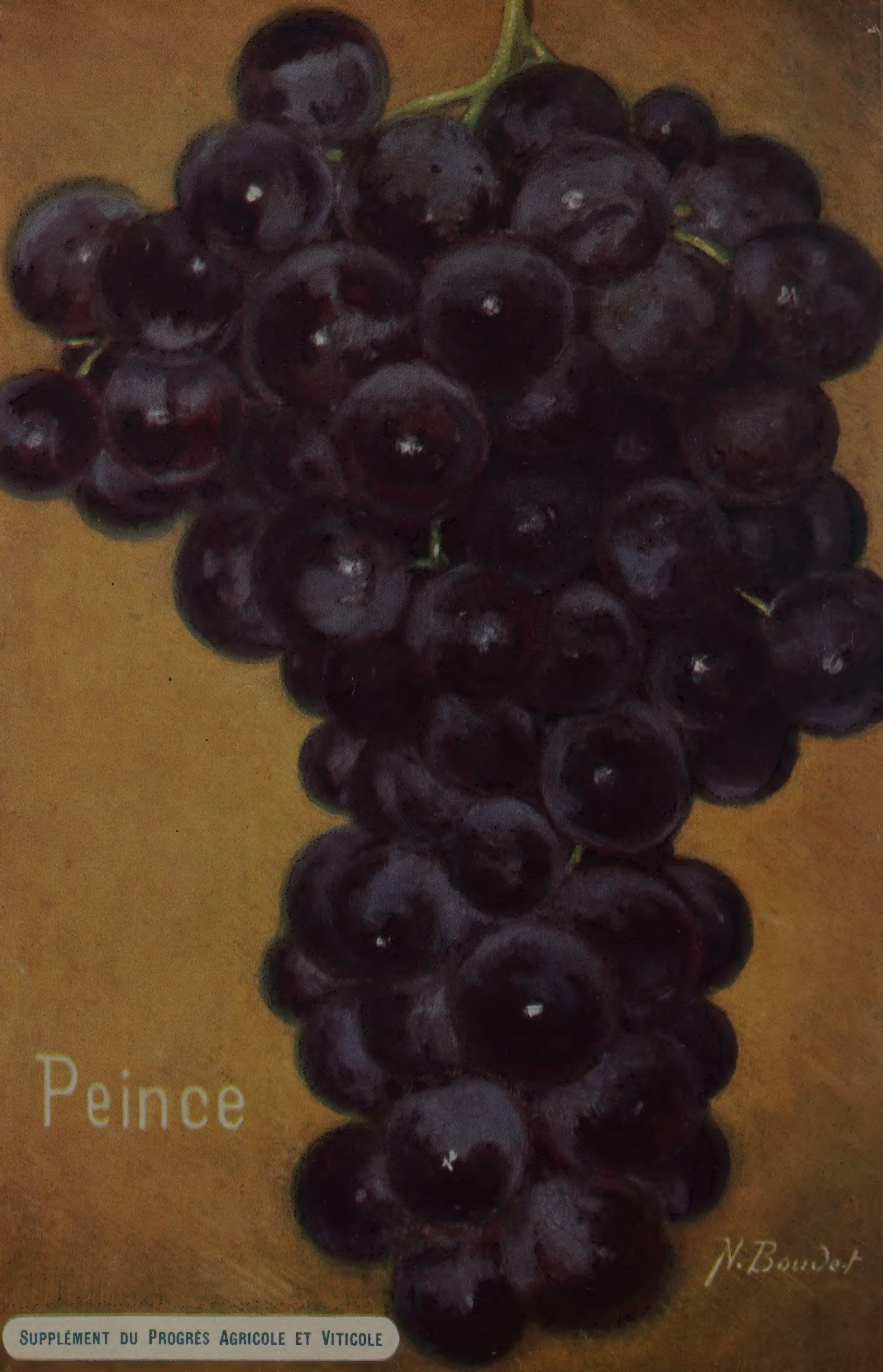
C'est un savant et un homme de bien qui vient de disparaître : sa perte sera lourdement ressentie dans les milieux économiques et viticoles.

Nous adressons à Mme Roche Agussol nos bien respectueuses condoléances.

*
* *

Paul Taquet. — Paul Taquet, notre éminent confrère, fondateur de la *Revue vinicole*, qu'il dirigeait depuis cinquante quatre ans, n'est plus.




Peince
N. Boudet
SUPPLÉMENT DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Ses lecteurs ont sans doute gardé souvenance des luttes épiques qu'il livra contre le privilège des bouilleurs de cru et de ses démêlés célèbres avec la Régie dont il devint, par la suite, le collaborateur écouté.

Féconde, son action s'est manifestée inlassablement auprès des grandes directions de l'agriculture, du commerce et des douanes ; dès la création, en 1905, de la Commission extraparlementaire des alcools, vins et spiritueux, il était désigné comme secrétaire et rapporteur général.

Comprenant toute l'importance du développement du tourisme, il avait récemment inséré dans son journal, une communication sur le Languedoc méditerranéen.

Bien que placé dans le camp opposé, puisque défenseur des intérêts des producteurs, le *Progrès* a toujours entretenu avec lui, les relations les plus confraternelles.

Devant la tombe de ce grand disparu, qui a consacré sa vie à la défense du commerce des boissons, nous apportons l'expression de nos regrets les plus attristés.

P. D.

LE PEINCE

(avec une planche en couleurs)

Le cépage représenté dans la planche qui accompagne ce numéro du *Progrès*, nous a été envoyé du Mexique par un de nos anciens élèves, M. Tournié. Quelle place occupe-t-il dans ce pays ? Nous l'ignorons.

C'est évidemment, comme la plupart des vignes d'Amérique, une variété importée. De France ? peut être, car nous l'avons trouvée, sans nom spécial, dans un vieux vignoble des environs de Montpellier, où elle tranchait nettement par sa grande puissance sur les variétés locales qui l'entouraient. Mais nous l'avons trouvé aussi sous le nom d'Amheur-Mouara dans la collection des vignes turques.

Comme le Flaming Tokay = Amheur bou Amheur, dont il a été déjà question dans ce journal, cette variété est originaire des vignobles méditerranéens. Elle a la grande vigueur des variétés de cette région, la beauté des grappes. Ses grains sont d'un brun rouge plus foncé que ceux du Flaming, très agréables quand ils sont mûrs.

En somme cette variété constitue un bon et beau raisin de table, maturité moyenne. Il est à essayer.

Porte greffe : dans les terrains riches : Riparia, 420 A, 161-49 qui poussent à la production ; dans les terrains maigres : Rupestris et ses hybrides avec V. Berlandieri.

Craint le Mildiou au moins autant que les autres Vinifera.

Rz.

LE CHOIX ET L'EMPLOI DES ENGRAIS

Depuis quelques années, mais surtout pour la campagne 1934-1935, la question des engrais ne se limite plus au choix que l'on peut avoir intérêt à faire parmi tous ceux que l'on trouve dans le Commerce.

Une question préjudicielle se pose surtout pour les principales cultures de notre pays, les céréales et la vigne ; c'est la suivante :

Etant données les conditions désastreuses auxquelles le producteur est obligé de vendre, soit son blé, soit son vin, a-t-il intérêt à employer des engrais, c'est-à-dire à augmenter sa production ?

Quand on y réfléchit bien, la réponse ne saurait être douteuse.

On doit assurément souhaiter que, sans recours à une économie dirigée dans tous les détails, des mesures générales puissent être prises pour limiter la production de la France en blé et en vin à des quantités ne dépassant pas les besoins du pays.

Mais il est indiscutable que l'intérêt général, comme l'intérêt de chaque producteur pris isolément, exigent que la production à l'hectare soit poussée au maximum possible, sous condition, bien entendu, que la qualité accompagne la quantité.

Au point de vue de l'intérêt général, il importe que les prix de revient du pays soient réduits au minimum possible, ce qui permettra de réduire également les prix de vente à la consommation, but final à viser.

L'appel aux produits étrangers serait limité alors à certains cas particuliers, que l'on ne peut supprimer, mais qui ne sauraient représenter qu'une très faible partie des besoins de la France.

Quant aux raisons qui doivent inciter chaque producteur à obtenir à l'hectare une production aussi élevée que possible, elles se confondent d'abord avec les raisons d'intérêt général que nous venons d'indiquer. Mais en outre, dans notre pays, qui est encore et restera toujours, on doit l'espérer, un pays de propriété individuelle, laissant à chacun la responsabilité de ses actes comme les avantages de son travail personnel, tout producteur est bien obligé de considérer ses propres prix de revient et le profit qu'il peut obtenir de son exploitation.

On doit reconnaître que l'emploi des engrais augmente notablement la production agricole et viticole, et que la valeur de la production supplémentaire obtenue dépasse toujours de beaucoup, jusqu'à les tripler et même les quadrupler, les prix des engrais, y compris les frais que l'on peut avoir pour leur emploi.

Après ces considérations très simples, dont la logique ne saurait être contestée, nous n'hésitons pas à affirmer que chaque viticulteur a intérêt à s'imposer les sacrifices nécessaires pour donner à son exploitation les engrais dont elle a besoin.

Et comme l'emploi des engrais paraît avoir été négligé par beaucoup d'exploitants depuis quelques années, c'est principalement à ceux-ci que l'on peut signaler la nécessité de ne pas prolonger cette négligence, sous peine de porter à leur exploitation un préjudice pouvant devenir irréparable.

*
* *

Nous donnons maintenant ci-après quelques indications sur le choix à faire entre les divers engrais que le viticulteur peut se procurer.

Nous savons que sur ce point beaucoup de viticulteurs sont fixés. Mais il est certain aussi que beaucoup ont arrêté leurs préférences sans avoir approfondi la question et en se basant sur des exemples qui peuvent avoir donné de bons résultats passagers, et dans tel ou tel terrain propice pour ces résultats.

Les principes sont bien connus. Sur les éléments nutritifs à fournir à la vigne, on ne saurait rien ajouter aux données fournies depuis longtemps par les études de nos Maîtres les Professeurs Foex, Georges Ville et Déhérain.

D'abord la vigne est presque seule à prospérer dans un terrain calcaire. C'est pourquoi elle a pris avantageusement place depuis longtemps dans les Charentes, etc.

En viticulture, dans les terrains qui ne sont pas de formation calcaire, on ne pourrait même pas compter sur des résultats intéressants avec des apports massifs de chaux. Il est nécessaire que le sol et le sous-sol soient amplement calcaires de nature.

On sait cependant qu'après les pertes de chaux causées pendant de longues années tant par les récoltes que par les pluies, il est toujours utile de faire, même dans les vignes sur terrain calcaire, certains apports de chaux.

Heureusement, parmi les engrais phosphatés, le superphosphate, qui est l'engrais de beaucoup le plus employé en France, aussi bien dans les vignobles que pour les autres cultures, fournit en même temps que l'acide phosphorique une quantité généralement suffisante de chaux assimilable, car elle s'y trouve à l'état de plâtre.

C'est donc aux autres éléments essentiels qu'il faut surtout songer, c'est-à-dire à l'acide phosphorique, à la potasse et à l'azote.

Ce sont d'ailleurs chose bien connues de tous les intéressés. Mais où ceux-ci sont souvent induits en erreur, c'est en ce qui concerne la quantité nécessaire de chacun de ces éléments, et aussi la matière à laquelle on a intérêt à les demander.

Le viticulteur est souvent réduit, par exemple, par les effets d'un apport massif d'azote. Or, s'il est bien établi depuis longtemps qu'il est nécessaire de rendre chaque année à la vigne la quantité d'acide phosphorique, de potasse et d'azote enlevée par la récolte, il ne faut pas perdre de vue que, par ses radicelles, la vigne a la précieuse propriété d'assimiler indirectement l'azote de l'air et que la plante ne se trouve jamais complètement dépourvue de cet élément ; en conséquence, si l'on ne constate pas qu'il est indispensable de rendre à la vigne sa vigueur, qu'elle perd surtout avec l'âge, on peut modérer raisonnablement la dose d'azote.

Il n'en est pas de même pour l'acide phosphorique et la potasse. Ces deux éléments ne sont malheureusement pas fournis gratuitement par l'air, et comme les quantités que les terres pouvaient en contenir sont depuis longtemps épuisées par les nombreuses récoltes, il est nécessaire, nous

venons de le dire, de restituer régulièrement à la vigne, comme d'ailleurs à toute autre plante cultivée, la quantité d'acide phosphorique et de potasse que chaque récolte enlève.

L'acide phosphorique et la potasse se partagent le rôle de favoriser la fructification et aussi d'augmenter le degré des vins et d'améliorer leur qualité.

Mais un point sur lequel il convient d'appeler l'attention du viticulteur, c'est l'intérêt qu'il a à employer les engrais bien équilibrés, les 3 éléments devant toujours être apportés non pas séparément, mais en mélange bien homogène, de façon que les racines trouvent toujours en même temps à leur portée la quantité de chaque élément dont elles ont besoin.

Certains viticulteurs estiment pouvoir employer, par exemple, telle année les superphosphates, une autre année les matières potassiques, enfin telle autre année les matières azotées. Or, il résulte évidemment de cette méthode un déséquilibre de la végétation et de la fructification, qui n'est pas toujours visible immédiatement, mais dont la vigne ne peut manquer de ressentir graduellement les mauvais effets.

* * *

Il nous reste à rappeler quelques règles au sujet des matières auxquelles on a intérêt à avoir recours pour apporter chaque élément.

En ce qui concerne la potasse, il est bien reconnu que pour la vigne le sulfate de potasse est préférable au chlorure de potassium, et surtout à la sylvinite.

Sans doute, l'unité de potasse est-elle dans le sulfate de potasse d'un prix plus élevé que dans les deux autres matières. Mais cette différence ne peut être évitée, et il est encore préférable de s'y résigner, car la parfaite solubilité du sulfate de potasse qui porte rapidement l'élément utile près des racines profondes de la vigne présente bien un avantage.

Pour l'acide phosphorique, les mêmes considérations en ce qui concerne la solubilité imposent surtout pour la vigne le choix des superphosphates. L'acide phosphorique soluble dans l'eau des superphosphates se diffuse en effet rapidement dans le sol et pénètre assez profondément pour que les racines de la vigne puissent s'en nourrir.

Les phosphates naturels, si finement moulus soient-ils, restent à l'état insoluble dans l'eau et ne peuvent acquérir la même propriété de pénétration, ni jusqu'à la portée des racines de la vigne, ni même dans la couche arable.

Il est démontré, en outre, par des essais pratiques prolongés (expériences Lagatu), que les phosphates naturels ont pour effet d'empêcher la vigne d'absorber la potasse que le sol contient et même celle que l'on peut y apporter.

Il est donc surabondamment prouvé que pour toutes les cultures, mais surtout pour la vigne à racines profondes, l'acide phosphorique des superphosphates doit être préféré à celui des phosphates naturels.

Reste la question de la nature de l'azote. Elle est plus complexe que celle des deux précédents éléments.

On peut se procurer l'azote, soit à l'état organique dans une foule de matières bien connues ; soit à l'état ammoniacal dans le sulfate d'ammoniaque, le potazote ; soit à l'état nitrique dans le nitrate de soude, soit sous les deux formes, dans le nitrate d'ammoniaque.

Le choix auquel on doit s'arrêter dépend principalement de l'époque d'emploi.

Lorsque l'engrais est employé au début de l'automne, il est préférable de se contenter de l'azote organique des matières diverses dans lesquelles on le trouve. Cet azote organique, qui se dissout lentement, a cependant ainsi, à l'aide des pluies d'hiver, le temps de pénétrer jusqu'aux racines, lesquelles en profitent au début de la végétation jusqu'au commencement de l'été.

Un peu plus tard, à partir du mois de décembre et jusque fin janvier, il est bon d'associer l'azote ammoniacal à l'azote organique par moitié environ de la dose totale nécessaire.

Après février, l'azote nitrique s'impose pour les premiers besoins de la plante. Mais jusque vers le milieu de mars, il est préférable encore de l'associer à l'azote ammoniacal. L'azote nitrique est alors à la disposition de la plante pour ses premiers besoins jusque fin avril environ, et l'azote ammoniacal y pourvoit jusqu'à la fin de la végétation.

Mais à partir de la seconde quinzaine de mars, le mieux est de s'en tenir, pour l'azote, à celui que fournit le nitrate de soude, qui, avec les premières pluies, pénètre en partie assez profondément pour fournir aux racines la quantité nécessaire et dont le reste accompagne la végétation jusqu'à fin juillet.

⁂

Si nous voulons résumer l'exposé que nous avons jugé bon de faire en cette fin de vendange sur l'importante question des engrais nécessaires à la vigne, nous répèterons :

1° Qu'il est indispensable, malgré la situation critique traversée par la Viticulture, de s'imposer les sacrifices nécessaires pour fournir à la vigne les engrais dont elle a besoin pour être maintenue dans un état normal de végétation et de fructification ;

2° Qu'il est bon de lui apporter en une seule fois un engrais composé convenablement équilibré, c'est-à-dire contenant les doses voulues d'azote, d'acide phosphorique et de potasse ;

3° Que le choix de la nature de l'azote est dominé surtout par l'époque à laquelle l'engrais est employé ;

4° Que pour la potasse, le sulfate de potasse est préférable aux autres matières fournissant cet élément, mais peut cependant être remplacé au besoin par le chlorure de potassium, la sylvinite devant être écartée, quelle que soit la région dans laquelle se trouve la vigne ;

5° Qu'en ce qui concerne l'acide phosphorique, il y a intérêt à s'en tenir généralement à celui des superphosphates.

Les industriels en mesure de fournir les engrais composés obtenus sur les bases que nous avons exposées ne manquent pas dans le Midi. Mais, quel que soit le fabricant auquel il s'adresse, le viticulteur aura toujours intérêt à exiger la garantie de dosage bien déterminée suivant les lois et règlements.

En outre, l'acheteur fera toujours bien de faire vérifier les dosages par un laboratoire de compétence reconnue.

T.

SARMENTAGE

Sarments-engrais et fourrage

L'enfouissement direct des sarments dans le sol constitue une fertilisation. Les auteurs chimiques indiquent une teneur par kilogramme de 5 à 9 gr. d'azote, 2 gr. 5 à 3 gr. 6 d'acide phosphorique et 5 à 7 grammes de potasse. La teneur du fumier est à peu près de 5 grammes de chacun de ces éléments.

On craint que ce bois de vigne ne provoque le pourridié des racines. Il est possible que cela se produise en des circonstances exceptionnelles. Mais on draine les vignobles des plaines salées au moyen de fagots de sarments sans inconvénient majeur. Des expériences italiennes ont montré que les sarments de vignes européennes se décomposaient beaucoup plus vite que ceux de vignes américaines.

Si on ne peut pas tronçonner les sarments sur place, il faut les mettre en tas. Alors le mieux est de les employer comme litière. Quand on est patient ou qu'on travaille en famille, on en met dans la cour une couche que piétinent les hommes et les attelages. On la relève par temps sec et on la place ensuite à l'écurie. Ainsi pratique-t-on dans les pays de landes pour le genêt et autres brindilles.



Dans les pays très secs à grands vignobles comme l'Algérie, on passe d'abord les sarments au broyeur actionné par un moteur. Il en existe des constructeurs à Hussein-Dey (Alger), à Redon (Ile-et-Vilaine), etc ..

Ces fumiers deviennent d'autant plus précieux qu'une partie des attelages a été remplacée par l'automobile ou le tracteur.

M. J. Maurice Marty estime qu'une vigne de l'Alma fournit ainsi 30 quintaux de sarments dont la manutention et le broyage reviendraient à 2,70 les 100 kilogs. Après passage sous les animaux, cette litière donnerait 20 mètres cubes de fumier plus riche que le fumier de ferme. Et les animaux y trouvent un coucher très doux. Il faut mettre le fumier en fosse et le remanier ou recouper une fois avant épandage.

En petite culture, le broyeur peut être remplacé par un hachage à la serpe à temps perdu et peut-être par le hache-pailles. Mais dans ces cas la litière est moins souple, poreuse et absorbante.

On peut aussi fabriquer du fumier artificiel avec des sarments coupés qu'on arrose avec du purin ou une solution de sulfate d'ammoniaque. Rien n'empê-

che d'y ajouter du superphosphate et du sulfate de potasse qui arriveront ainsi à la vigne très divisés dans la matière organique.

* * *

Mais il est presque toujours préférable de faire passer par le corps du bétail les produits végétaux. On les transforme ainsi en force motrice, en viande ou en lait.

Les broyeurs de sarments ont été conçus à cet effet et non pour fabriquer de la litière n'exigeant pas autant de perméabilité aux jus. Ils exigent du reste une force motrice assez puissante pour un débit sérieux et un degré de broyage tel que le produit a pu être appelé « mousse » de sarment. Pour que cette mousse soit nutritive au maximum, on récolte les sarments avant les gelées et on les ensile dans les cuves libres à cette époque. On les tasse soigneusement par couches de trente centimètres et on les couvre de terre. A défaut, on peut saler à raison de 5 kilogrammes de sel au moins par tonne de sarments. L'essentiel est d'empêcher la moisissure et d'évacuer l'air. Il semble qu'au voisinage d'une distillerie, on pourrait « ouiller » les cuves à l'acide carbonique.

Tout gaz non oxydant plus lourd que l'air serait employable. On a récemment visé le formol (Brevet 767.103).

Si la fermentation est réussie, le silo de sarments dégage une bonne odeur vineuse due à des fermentations intracellulaires anaérobies. L'œnologue Ventre a pu extraire un degré et demi d'alcool d'un ensilage de guerre.

Il existe dans l'Hérault des vignobles où les chevaux reçoivent depuis un quart de siècle 15 kilogrammes de « silage », 5 kilogrammes de son mélassé et un kilogramme de repasse. On n'ajoute de l'avoine (2 kilogrammes), que pour les forts travaux.

A la Compagnie agricole d'Aigues-Mortes, qui exploite des vignobles salés, les chevaux et mules reçoivent quotidiennement, par exemple de novembre à janvier :

12 kilogrammes de sarments frais broyés (non ensilés) ;
3 kilogrammes de farineux ;
1 kilogramme 500 d'avoine.

Pour les bouvillons de deux ans, on indique : 6 à 7 kilogs de sarments broyés ;

3 kilogrammes de topinambour ;
0 kg. 500 de tourteaux d'huilerie.

Après la vendange, les moutons peuvent manger les feuilles de vigne puis les sarments broyés, puis les marcs ensilés.

L'alimentation du bétail doit varier chaque mois suivant les ressources saisonnières.

Voici d'autres formules pour chevaux :

Sarments broyés...............	8 kgs	6 kgs
Avoine.........................	4 kgs	5 kgs
Foin	2 kgs ou son	1 litre

Au sud de la Méditerranée et dans les péninsules, on recommande :

Sarments ensilés..................................	12 kgs
Orge trempée.......................................	2 —
Féverolle concassée...............................	1 —
Son	1 —
Fourrage vert d'orge, colza, moutarde ou chiendent.	4 —

Utilisations industrielles

Tout est dans tout. La matière végétale est essentiellement protéique... même lorsqu'elle est pauvre en protéine, ce qui est le cas des sarments. Nous voulons dire qu'on peut la transformer en toute autre matière par dégradation ou concentration.

Cela, nos politiciens et nos économistes l'oublient quand ils prétendent traiter seul le problème du blé ou du lait par exemple.

Ainsi, en Italie on a fabriqué de l'alcool par le processus suivant dû à MM. Carrière et Archimandro :

Hachage des sarment ou plutôt broyage en pulpe d'un millimètre par élément ;

Ebullition dans l'eau chlorhydrique provoquant la saccharification des amidons ;

Extraction d'une solution sucrée remise en contact avec la pulpe jusqu'à richesse à 13 o/o de sucre.

Neutralisation minérale de l'acidité et mise en fermentation par levure.

Distillation.

Le résidu peut encore être employé comme engrais, puisqu'il retient presque tout l'azote et l'acide phosphorique.

Durant la guerre, M. Lindet avait déclaré non économique la saccharification des sarments par l'acide sulfurique, c'est pourquoi M. Carrière a adopté l'acide chlorhydrique.

Cent kilogrammes de sarments secs arrivent à donner 8 litres d'alcool industriel.

On a proposé d'arrêter la fabrication au stade de saccharification donnant une sorte de mélasse qu'on ajoute au son. Dans ce cas on reviendrait à l'acide sulfurique.

Mais on serait vite encombré de mélasse dont les animaux ne peuvent absorber quotidiennement que de faibles quantités. Pour utiliser 100 kilogs de sarments, il faudrait au moins 500 kilogrammes de son. L'opération serait avantageuse surtout pour les meuniers et non pour les viticulteurs ! Peut-être pourrait-on la réenvisager localement afin de résorber l'excédent de céréales... mais alors le sarment apparaîtra comme un bien piètre aliment exigeant trop de manipulations...

On a aussi envisagé le sarment comme matière première de la pâte à papier. Un rapport avait été présenté à la Société d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault dès 1908. Il n'était pas encourageant.

Depuis, nous avons assisté à Grenoble à un congrès forestier où le rapporteur n'était guère tendre pour les succédanés du bois. Leur masse est si faible que les frais de collecte, emballage et transport dépassent presque toujours leur valeur comme matière première.

C'est ainsi que l'on continuera longtemps à brûler les branchages dans les forêts et les sarments au bout des vignes.

*
* *

Le problème du sarmentage étant essentiellement une question de main-d'œuvre peut se résoudre de lui-même comme tant d'autres par la suppression de la monoculture.

Dans les pays de culture variée, le ramassage des sarments se fait pour ainsi dire à temps perdu par le personnel ménager. Et la maison arrive

chaque année à utiliser tous ses sarments au chauffage domestique. On en conserve précieusement les cendres riches en potasse pour la lessive ou le jardin.

Dans les grands vignobles, les râteaux ramasseurs facilitent le travail.

Quant aux instruments chargés de dépecer les sarments, ils doivent exiger des aiguisages fréquents étant donné l'entraînement de terre.

Si au lieu d'envisager la production de sarment à l'hectare, on l'envisage par tête de la famille des vignerons et artisans du village, il n'y a peut-être pas surproduction en ce sens que chacun n'a peut-être pas à discrétion des sarments pour joyeuses flambées et délicieuses grillades. Y songe-t-on ?

Gurgy-sur-Yonne, septembre 1934.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université, Ingénieur agronome.

LA CULTURE DU PÊCHER DE PLEIN-VENT

I. — La taille de formation

La meilleure forme commerciale, c'est la forme en fleur de liseron

Cette forme se caractérise par un petit nombre de membres charpentiers qui *s'inclinent progressivement et régulièrement sur l'horizontale*, de leur point de départ, sur le tronc, à leur extrémité. Elle donne au sujet l'allure d'une fleur épanouie, d'un entonnoir largement ouvert ou, plus exactement, d'un pavillon de trompette.

Il suffit d'examiner des pêchers ainsi établis pour se rendre compte :

1° Qu'elle *ralentit progressivement le cours et la pression de la sève* qui maintient ainsi vivantes les parties de l'arbre les plus rapprochées du tronc.

2° Qu'elle *laisse l'arbre entier à l'air et à la lumière*, deux facteurs indispensables de la longévité, de la coloration des fruits et du bon état sanitaire.

3° Qu'elle *facilite tous les travaux du verger* : taille de production, traitements, soins de culture, par le passage facile des animaux, des hommes et des appareils.

4° Qu'elle *est facile à établir, à maintenir et à équilibrer* ; ce n'est pas une forme d'amateur, ni de spécialiste; elle permet au producteur d'aller vite et de donner à son verger le type commercial.

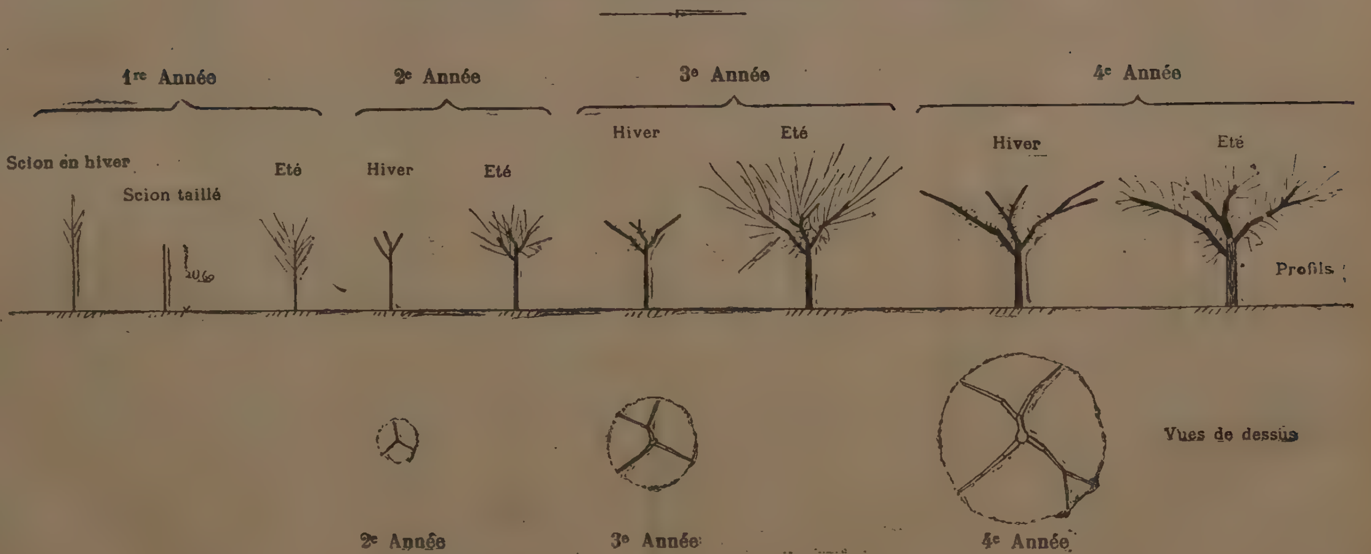
Y-a-t-il des formes meilleures ? — Parmi les autres formes qu'on peut voir en culture commerciale, il y a les *formes plates* (espalier et contre-espalier) et les *variantes de la forme ronde* (bateau, etc...).

L'*espalier* ou le *contre-espalier* (palmettes, cordons, etc...) donne des vergers où la circulation est facile. Mais elle exige un grand nombre d'arbres à l'hectare, ne donne pas au pêcher toute l'ampleur qu'il peut prendre et reste, par la difficulté à établir et surtout à équilibrer, l'apanage du jardinier plutôt que du producteur pressé.

De plus, elle ne paraît pas rationnelle pour le pêcher qui n'aime ni les branches verticales végétant surtout aux extrémités, ni les charpentières superposées s'ombrageant mutuellement. Dans l'un et l'autre cas, la dénudation des parties basses est inévitable à cause :

— de la forte pression de la sève dans les parties hautes et la faible pression dans les zones basses.

SCHÉMA DE LA FORMATION DU PÊCHER



— de l'ombre où restent continuellement plongés les rameaux inférieurs.

— du coryneum qui se développe, justement sur ces parties ombragées et provoque leur mort.

Malgré cela, il est juste de reconnaître que les formes plates donnent cependant de beaux fruits.

Le *bateau*, en honneur dans la région lyonnaise, n'est ni plus ni moins qu'un gobelet aplati dans le sens des interlignes, allongé dans le sens des lignes d'arbres. Il réduit la hauteur de l'arbre et facilite encore davantage le travail par les ouvriers et les attelages.

A mon avis, ces avantages sont assez illusoires, parce qu'on peut très bien avec la « fleur de liseron » concilier la nécessité de maintenir l'arbre assez bas avec celle de la culture aux animaux. Depuis de nombreuses années, les arboriculteurs de l'Érieux — qui ont tout essayé et expérimentent encore toutes les nouveautés — sont de cet avis que la pratique confirme chaque jour.

Par contre, le bateau comporte fatalement des inclinaisons différentes des branches de charpentes qui, de très inclinées sur la ligne, deviennent presque verticales du côté des interlignes. Les secondes attireront à elles plus de sève que les premières, d'où déséquilibre dans la végétation, ombre portée par les verticales, dénudation des parties basses.

Enfin, dans les vallées et bien qu'il offre moins de prise au vent, le bateau est plus sujet aux brouillards, aux rosées, à l'humidité, donc aux gelées et aux maladies cryptogamiques. Sur les coteaux, là où le pêcher végète faiblement, le bateau peut trouver sa place.

Dans la vallée du Rhône, la fleur du liseron a été précédée par des formes voisines qui disparaissent de plus en plus. Les unes comportaient plusieurs étages de branches charpentières — donc les étages inférieurs se dénudaient — les autres ne dégageaient pas assez le centre de l'arbre, d'autres enfin présentaient des charpentières trop verticales.

Comment obtient-on des pêchers en fleur de liseron ?

Taille de l'année de plantation. — On décapite le jeune scion d'un an, non pas au moment de la mise en terre, mais en mars ou même en avril, quand les bourgeons sont bien apparents et après que les gelées, le corynéum, les oiseaux et les accidents de toute sorte ont prélevé leur tribut sur les yeux de la tige.

Avec cette taille tardive, on sait ce que l'on fait et on taille à bon escient sur des yeux qu'on sait devoir se développer. D'ailleurs, la taille tardive est à conseiller pour le pêcher qui craint la chute des bourgeons (1).

Il convient aussi de supprimer tous les *rameaux anticipés*, souvent nombreux sur les scions d'un an ; ils ne valent pas grand'chose pour établir la charpente (ni, plus tard, pour donner des fruits). Il faut les rabattre sur les deux yeux à bois de leur base. Puis, le scion lui-même est coupé, au-dessus d'yeux triples, si possible, en tous cas, apparents et bien constitués.

A quelle hauteur décapiter le jeune sujet ? En moyenne à *60-80 cm.* au-dessus du sol.

---

(1) May Flower est particulièrement sensible à la chute des bourgeons au début du printemps. Cet accident est d'importance variable suivant les années : parfois, il suffit de secouer fortement les arbres pour en détacher un nombre considérable de boutons à fleurs. Cet accident n'est-il pas aussi la conséquence du coryneum ?

Plus haut, l'arbre sera trop élevé ; plus bas, il sera difficile à approcher au moment des travaux de culture, bien qu'avec certains artifices (colliers sans becs, instruments à traction déportée, utilisation de tracteurs, de petits animaux, etc.) on puisse tourner cet inconvénient.

En coteau, on peut décapiter le scion plus près du sol, car le travail se fera à la main. Au contraire, dans les vignobles et autres plantations mixtes, où on est obligé d'approcher très près des plants, on est forcé de couper le sujet à 80 cm. 1 m. ou même davantage si la vigne est conduite sur échalas ou sur fil de fer. Il en est de même là où on craint les gelées de printemps.

Faut-il tailler le scion pendant l'été? Pendant l'été, le jeune pêcher ainsi préparé « jette » des rameaux à son sommet : il faut en laisser pousser le plus possible (de 3 à 10) : on aura ainsi la facilité de choisir ceux qui conviendront le mieux à l'établissement de la charpente, à la taille du 2e hiver.

Il faut que ces rameaux soient vigoureux (on connaît les moyens pour donner cette vigueur), et aussi d'une certaine obliquité par rapport à la tige : or, le rameau supérieur est toujours, au sommet du scion, plus ou moins vertical. Il faut bien se garder de le raccourcir (sauf s'il prend un trop grand développement, auquel cas il faut le couper à 30 ou 40 cm.), afin que les rameaux inférieurs prennent d'eux-mêmes la direction oblique.

Taille de la deuxième année. — parmi les pousses obliques, il faut choisir *trois branches* également espacées les unes des autres (formant nettement le trépied) et faisant le même angle avec le tronc. Ces conditions ne se trouvent pas toujours réalisées. Mais deux branches valent alors mieux que quatre ou cinq, étant donné qu'il convient d'éviter qu'elles se gênent mutuellement à leur naissance sur le tronc.

Pour cette même raison et pour que ce trépied soit solide, il faut (si cela est possible encore) choisir trois branches dont les points d'insertion sur le tronc ne se trouvent pas au même niveau : c'est-à-dire qu'un intervalle de 10 à 15 cm. est nécessaire entre chacun de ces points d'insertion. Ce détail a son importance parce que l'arbre pourra ainsi, plus tard, supporter sans se casser, ni « s'ouvrir « le poids de récoltes importantes.

A quelle longueur tailler les trois branches ainsi choisies ? C'est la vigueur du sujet qui dictera la décision : très court si l'arbre est faible, un peu plus long si l'arbre est vigoureux. Mais il faut retenir que les premières années de l'existence du pêcher sont consacrées à la formation de la charpente ; pour que celle-ci soit très solide, forte, bien assise, il convient de *tailler court au deuxième hiver de plantation : à 30-40 cm. sur un arbre de vigueur moyenne*, moins de 30 s'il est faible, de 50 à 60 s'il est vigoureux.

Où tailler ? Au-dessus d'un œil qui soit face à l'opérateur, face au sol, extérieur ; c'est le seul moyen d'« ouvrir » l'arbre, de l'étaler. La taille sur un œil « en dessus », intérieur, ramènerait la pousse vers le dedans de l'arbre et fermerait ainsi l'entonnoir en préparation.

Opérations d'été. — Il faut continuer en été, l'ébourgeonnage des pousses inutiles, sur le tronc, la soudure, le porte-greffe, si nécessaire. Quant aux rameaux verticaux de la « tête », qui comblent le centre du vase en formation et qui sont condamnés à disparaître à la taille de l'hiver suivant, ils ne seront que modérément raccourcis : leur suppression totale ramènerait vers l'intérieur les pousses obliques.

De plus, dans les régions ventées, un jeune arbre à nombreuses pousses feuillues résiste davantage au bris des branches par le vent que celui dégarni à l'intérieur.

Donc, le pincement d'été, la deuxième année, doit se borner à raccourcir de 10-20 cm. les rameaux vigoureux et verticaux.

Tailles de la 3e, 4e... etc... années. — Les trois branches charpentières centrales, celles du point de départ, sont ensuite dédoublées dans le sens horizontal, sinon dès la 3e, du moins la 4e ou 5e années. Ce qu'il faut, c'est *arriver à garnir tout le pourtour*, toute la circonférence de l'arbre, sans cependant que les productions ne se gênent les unes les autres, ni ne se portent une ombre néfaste. C'est pour cela qu'il est difficile de préciser le nombre de charpentières et de sous-charpentières qui doivent exister sur un pêcher adulte bien fourré : 6, 8, 10, etc., suivant l'ampleur de la végétation.

Dans ces « dédoublements » de charpentières, il faut toujours éviter de disposer une branche au-dessus de l'autre, de faire des étages, des superposition, car dans ces conditions, l'étage inférieur, privé de lumière, disparaîtrait à brève échéance.

A quelle longueur tailler les sous-charpentières choisies? — On peut allonger fortement les charpentes dès le 3e hiver, 60-70 cm. sur un arbre de vigueur moyenne. Les autres branches seront raccourcies à deux ou 4-5 yeux.

Dès la 4e année, la formation de l'arbre ira de pair avec la taille de production : elle procèdera toujours du souci de dégager entièrement l'intérieur de l'arbre et de courber progressivement les charpentes. Signalons, cependant, que la courbure des charpentières, leur inclinaison vers le sol, ne doivent pas être trop brusques, afin d'éviter les coudes, où la sève s'arrête et forme des « têtes des saule ». De plus, il faut remarquer que toute branche charpentière s'incline naturellement, d'elle-même, vers le sol, au fur et à mesure qu'elle s'allonge, sous l'effet de son poids et de celui du feuillage et des fruits. L'idéal à atteindre, c'est rapprocher la charpentière de l'horizontalité (1) sans qu'elle l'atteigne cependant.

Les erreurs à éviter dans la formation du pêcher. — En résumé, les erreurs à éviter, dans la formation des pêchers, sont les suivantes :

- pas de taille l'année de plantation;
- arbre taillé trop haut, trop fermé, à charpentes trop verticales ;
- charpentières trop nombreuses et partant toutes du même point;
- taille trop longue la 2e année, d'où charpentières grêles et trop rapidement horizontales ;
- taille des prolongements sur des yeux «en dessus» ramenant les charpentières à l'intérieur ;
- étages superposés ;
- dénudation de l'arbre dans les parties inférieures (c'est d'ailleurs à cela qu'on reconnaît qu'un pêcher est ou a été (à un moment donné), mal formé et mal taillé).

Peut-on améliorer la forme des vieux pêchers? — C'est une affaire très délicate que de tenter la modification de la forme des vieux pêchers. Cet arbre n'aime pas, en effet, les grosses plaies de taille qui, malgré la désin-

---

(1) C'est, en quelque sorte, une asymptote à l'horizontale.

fection, le mastiquage, provoquent souvent l'apparition de la gomme et prédisposent au « plomb » pathologique.

Les pêchers ravalés, nettoyés brutalement meurent souvent très vite : raison de plus pour construire les jeunes d'après une architecture impeccable.

D'ailleurs, le pêcher « rejette » difficilement sur vieux bois : mais lorsque ces rejets se rencontrent — il semble qu'ils soient plus fréquents chez les sujets issus d'un arbre semé et greffé sur place il faut les conserver soigneusement, les élever comme il a été dit pour les arbres jeunes, puis les débarrasser de la vieille souche.

Voilà, en résumé, les principes de la formation du pêcher, tels qu'ils sont appliqués dans la vallée du Rhône. Il est possible que cette forme ne s'adapte pas entièrement aux régions méridionales plus ensoleillées, où la coloration des fruits se fait plus facilement, où le coryneum est moins à craindre et où le soleil peut parfois être nuisible aux bois et aux fruits trop exposés à ses ardeurs.

J. FAURE,
Professeur d'agriculture.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

IIe Congrès national des Médecins amis des vins de France. — Les multiples séances consacrées à l'étude et à la discussion des diverses questions concernant l'action du vin sur l'organisme humain se sont déroulées au milieu d'une affluence considérable de représentants de la plupart des pays du monde.

Les effets du raisin ou du vin dans la thérapeutique de l'enfant, de l'homme et de la femme au cours de l'allaitement ont fait l'objet de travaux importants.

D'autre part, plusieurs conférences ont porté sur les forces inconnues du vin (puissance solaire, radio-activité, vitamines).

Enfin quelques rapports étaient réservés au collage par le ferrocyanure, au dosage de la glycérine et de l'azote.

Tout le mérite de cette importante manifestation revient à M. A. Nougaret, président de l'A. P. V. et vice-président de la Fédération des Stations uvales, à son collaborateur M. Thomas et à l'actif secrétaire général du Congrès, M. le Docteur A. Lignières.

Il est à regretter toutefois de n'avoir pas profité de la présence de tant de notabilités françaises et étrangères dans notre région pour y organiser sérieusement la visite des sites et monuments. Le développement du tourisme est cependant, nous semble-t-il, d'importance capitale pour la consommation du vin.

Nous publierons prochainement les mémoires les plus importants présentés à ce Congrès.

Comice agricole de l'arrondissement de Béziers. — *Appel à l'union.* — Le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers, considérant :

« Que la situation désespérée dans laquelle se trouve la viticulture méridionale nécessite l'application de mesures immédiates, à effet rapide :

Que ces mesures ne peuvent aboutir heureusement que par l'union complète de la viticulture, ou tout au moins de la viticulture méridionale et du commerce des vins et des alcools du Midi :

Qu'en 1907, seule l'union de toutes les forces de notre région a permis le triomphe relatif de nos justes revendications.

Supplie les dirigeants de la viticulture des départements grands et moyens producteurs de vins (confédération générale des vignerons du Sud-Est et grandes Sociétés agricoles du Midi) de se mettre rapidement d'accord sur un texte unique, de tenter de le faire aboutir tout de suite, donnant ainsi l'impression, aussi bien à la Commission Interministérielle de la viticulture qu'au Gouvernement et aux Parlementaires que nous savons tous ce que nous voulons et que nous sommes décidés à l'obtenir.

Prie instamment la Confédération générale des vignerons du Midi, qui lui paraît mieux placée que tout autre pour prendre l'initiative de cet accord, d'agir sans retard.

Le Comice agricole, estimant :

1° Qu'il doit être pris des mesures immédiates pour assainir le marché des vins ;

2° Que ces mesures doivent être étudiées de toute urgence pour que, dans l'avenir, la viticulture ne se retrouve pas dans la situation où elle est actuellement.

Prend toutefois l'engagement de se rallier à toutes décisions de la majorité de la Viticulture méridionale et à les défendre énergiquement, faisant abstraction complète, s'il y a lieu, de ses idées et de ses préférences. »

Institut œnotechnique de France. — *Enseignement par Correspondance.* — Toutes les professions qui s'intéressent aux vins éprouvent de plus en plus le besoin d'acquérir les notion techniques nécessaires pour soigner rationnellement les vins. Le professeur L. Mathieu a organisé des Cours par correspondance adaptés à toute les professions, de sorte que, sans dérangement, en y consacrant quelques heures par semaine, les praticiens, même sans notions de chimie, peuvent compléter leurs connaissances par un travail d'ailleurs très attrayant.

Les correspondants sont en relation directe avec le professeur L. Mathieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices, en joignant timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

École d'agriculture d'hiver de Chartres. — L'école d'agriculture d'hiver de Chartres, annexée au lycée Marceau, ouvrira ses portes le novembre.

Bourses. — Des bourses ou fractions de bourses peuvent être attribuées par l'État, le département et les associations agricoles. Les demandes de bourses doivent être adressées en même temps que les demandes d'admission. — Les demandes d'admission doivent être adressées à M. le Directeur des Services agricoles, ou à M. le Proviseur du Lycée Marceau.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il n'y a pas d'affaires. Le commerce est bien approvisionné et n'achète pas.

Prix de gros à gros : vin rouge 9° environ vieux, 115 fr. ; nouveau, 100 fr. ; vin rouge 10° environ vieux, 125 fr. ; nouveau 110 fr. ; Corbières 11°, 135 fr. et au-dessus ; Algérie 11° vieux, 115 fr. ; nouveau 110 fr. ; Algérie 12° vieux, 120 fr. ; nouveau 115 fr. ; vin blanc ordinaire 150 fr. et au-dessus ; vin blanc supérieur 165 fr. et au-dessus.

Ces prix de gros à gros s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, aux usages de la Place, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

LANGUEDOC. — Le marasme continue.

GARD. — Les déclarations de récolte pour le département du Gard sont publiées et font connaître les résultats suivants :

	1934		1933
	—		—
Récoltes déclarées....	4.883.967 h.	contre	4.605.756 h.
Stocks antérieurs.....	140.315 h.	—	291.937 h.
Vendanges expédiées..	52.988 h.	—	41.910 h.

L'augmentation de récolte par rapport à 1933 est donc de 278.211 hl. Par contre les stoks son inférieurs 43.622 hl.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 5 novemb. 1934	Cours du 12 novemb. 1934
8°.................	Aramon de plaine	Vins	Vins
8 à 9°..............	8°5 à 9°5, 80 à 90 fr.	5,00 à 5 fr. 75 le deg.	5,00 à 5,75 le degré
9 à 10°.............	Montagne, 9°5 à 10°5	Costière, 6 fr. le deg.	Costière, 6 fr. le deg.
11°.................	95 à 110 fr.		
11 à 12°............	Costière, 135 à 150 fr.		
Rosé, paillet, gris.	Rosé, 90 à 110 fr.		
Blanc bourret......	Marché très ferme		

Nimes. — Marché suivi par de nombreux propriétaires. Situation sans changement. Cours stationnaires.

Alès. — Cours du 9 novembre 1934. — Section des vins et spiritueux : Vin rouge aramon, 5 à 5,50 ; vin rouge coteaux, 5,50 à 5,75.

HÉRAULT. — Les déclarations de récolte sont actuellement connues, pour notre département. Elles s'élèvent à 13.355.667 hectolitres auxquels il faut ajouter 606.203 hectolitres de stock. Les disponibilités totales sont donc de 13.961.870 hectolitres.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 6 novemb. 1934	Cours du 13 novemb. 1934
8°.................	Vins rouges	Vins rouges	Vins rouges
9°.................	récolte 1933, 9,25 à 10	5 à 5 fr. 75 le degré	5 à 5 fr. 50 le degré
10°................	enlèvement immédiat		
11°................	10 à 10,75 logé		
Rosé............	Rosé et blanc de blanc	Rosés et blancs	Rosés et blancs
Blanc de blanc	10 à 11 fr. le degré	pas d'affaires	pas d'affaires

Lunel. — Marché inexistant.

Quelques lots de 9 degrés pourraient être traités à 45 fr. l'hecto.

Cote officielle du 8 novembre 1934. — Insuffisances d'affaires. Pas de cote.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 7 novembre 1934

Marché dépourvu complètement d'activité.

La place de Sète est tout à fait handicapée cette année, tant par la grosse production méridionale que par les expéditions des vins d'Algérie directement dans les ports de la Manche qui reviennent aux mêmes prix que les transports Alger ou Oran-Sète.

Les cours sont sans changement aussi bien sur les Algérie que sur les Midi et purement nominaux.

Vin rouge nouveau : 5,00 à 6 fr. 00 le degré; rouge supérieur : 6 à 6 fr. 50 ; rosé et blanc pas d'affaires. Algérie nouveau : 6,50 à 8 fr. ; Algérie vieux : 8 à 10 fr. 00 ; mutés tous cépages, 7,50 à 8 fr. le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.**

	Cours 1933	2 novemb. 1934	9 novemb. 1934
		—	—
Rouges	—	Vins rouges, récolte	Vins rouges, récolte
Plaine 7 à 8°..... .	Récolte 1933	1934 : de 5 à 5 fr. 75	1934 : de 5,00 à 5,50
Coteaux 9°5 à 11°5...	pas de cote	le degré	le degré
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	Coteaux 90 à 110 fr.	Vins blancs	Rosés et blancs
Rosés	Hts-coteaux 105 à 132	5,50 à 6 fr. 60	pas de cote
Courants 8 à 9°.....	Rosé 82 à 95 fr		
Supérieurs 9 à 10°..	Blanc, 92 à 105 fr.		
Blancs	l'hecto		
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

Béziers. — Le marché de Béziers a été très peu animé et très calme.

Les affaires se font toujours à l'extrême ralenti par petits lots.

Actuellement les achats s'éparpillent dans tous les villages et ce sont les courtiers de village qui sont les plus occupés.

On acheté, en effet, un lot par-ci, un lot par-là, à tel petit propriétaire qui veut s'alléger ou qui a un foudre en vidange et l'on peut ainsi obtenir des prix intéressants.

Mais la cave logée dont le propriétaire demande 6 francs le degré est délaissée

Les vins de 8 à 9° se paient entre 5 francs et 5 fr. 50, c'est-à-dire un peu plus cher au degré que les vins de 9°5 à 10°5.

Le volume des transactions a été moins élevé que la semaine dernière.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Puimisson	:	109 hl.	10°2	51 francs.
Près Lieuran	:	320 hl.	9°2	48 francs.
Près Béziers	:	180 hl.	8°5	45 francs.
Près Maraussan	:	800 hl.	10°	50 francs.
Près Villeneuve	:	1.200 hl.	9°2	5. francs.

Olonzac. — Vins rouges, 5,25 à 5 fr. 75 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 11 novembre 1934 : vins rouges 1934, 9 à 12°, 5,00 à 5 fr. 75 le degré.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 10 novembre 1934 : vin rouge : 5,00 à 5 fr. 75 le degré.

Les cours sont en légère régression sur la semaine écoulée et la tendance reste faible.

Narbonne. — On trouve difficilement des vendeurs à 5 francs le degré et difficilement acheteurs à ce prix. Dans ces conditions, les affaires sont presques nulles et deviennent impossibles.

Cote officielle du 8 novembre 1934. — 5 francs à 5 fr. 75 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière.

Minervois et Corbières, de 5,25 à 6 fr. 00 le degré.

La bonne marchandise se défend et ne peut pas être touchée à 5 fr. le degré. Il faut payer au moins 5 fr. 25 retiraison immédiate.

A 5 fr. on n'a que des vins anémiques, tout à fait secondaires.

On a payé ces jours-ci : des 10 degrés à 52 fr. ; des 11 degrés à 56 fr. 50 l hectolitre, prix qui correspondent à une cote mal taillée entre les prétentions des propriétaires et les désirs des négociants.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 3 novemb. 1934	Cours du 10 novemb. 1934
8°	Pas de cote	5 à 6 fr. le degré suivant délai de retiraison	5 à 6 fr. le degré suivant qualité et délai de retiraison
9°			
10°			
11			
12 à 13°			
15°			

Perpignan. — Situation à peu près inchangée. Le marasme a plutôt tendance à s'accentuer. Rien de plus normal. Il en est ainsi chaque année à cette époque-ci.

Le prix de 5 francs le degré est cependant difficile à atteindre pour la bonne marchandise, surtout en petits degrés. On signale dans les Hautes Corbières quelques affaires traitées à 5 fr. 25, paiement rapide et 5 fr. 50 le degré (paiement janvier). Il s'agit de bons vins ayant une belle analyse.

Des vins de plaines maigres, âpres et terroités sont délaissés. Si personne n'en voulait, la question du blocage serait immédiatement résolue.

BEAUJOLAIS. — **Villefranche.** — Adjudication des vins des Hospices civils de Villefranche-sur-Saône et de Belleville-sur-Saône, récoltés à Fleurie.

Le Lavert : Premier lot, 4 pièces vendues 630 francs., à M. Albert Péju, négociant, à Fleurie ; 2e lot, 4 pièces vendues 640 fr., à M. Albert Jambon, négociant, à Mâcon ; 3e lot, 4 pièces vendues 600 fr., à M. Péin, négociant, à Fleurie.

Le Lavert : 4e lot, 5 pièces vendues 650 fr. à MM. Cl. Foillard et Baud, café de la Comédie, à Lyon, La Chapelle-des-Bois : 5e lot, 5 pièces, vendues 660 fr., M. Matray, restaurateur, rue Saint-Martin, Paris, 6e lot, 5 pièces, 635 fr., L. Pardon, négociant à Beaujeu ; 7e lot, 4 pièces, 660 fr., L. Pardon, négociant, à Beaujeu.

CHARENTE-INFÉRIEURE. — Beaucoup de vendeurs, mais pas d'acheteurs. Cours de 3 fr. 50 à 4 francs le degré-hecto.

ALGÉRIE. — **Oran.** — Cotations officielles : transactions presque nulles ; tendance toujours très lourde ; vins vieux incotés ; en vins nouveaux quelques rares achats (vins logés rouges et rosés) à cinq francs le degré. Pour enlèvements immédiats de 4 fr. 50 à 4 fr. 25 le degré. **Mutés**

blancs incotés. Alcools de marc, 195 à 200 ; 3/6 de vin à 90 degrés, 210 fr. ; 3/6 de vin, à 94 ou 95 degrés, extra neutres, incotés.

Alger. — Les vins vieux continuent à affirmer un inattendu regain de faveur. En vins vieux de montagne 1.200 hectos de premier choix ont obtenu 68 fr. l'hecto, les 12°2. Dans l'Ouest Mitidja, 1.200 hectos à 12 degrés 8, ont été conclus à 4 fr. 50 le degré.

Dans l'est 2 000 hectos ont été acquis à 4 fr. 50 le degré.

Transactions toujours réduites en vins nouveaux ; 4.500 hectos de rouge à 11 degrés ont été payés 4 fr. 50 le degré, partie enlèvement immédiat, partie logée janvier.

Sur le Littoral Cherchellois 200 fûts à 11 degrés 3 ont pu obtenir 4 fr. 60 le degré.

D'importantes ventes à la distillerie, encouragées particulièrement par de gros producteurs résolus à activer pour leur compte la distillation obligatoire pour tenter de soulager le marché et d'amorcer la reprise désirée des affaires, ont été conclues. La semaine dernière 10.000 hectos d'un important domaine de l'est Mitidja étaient envoyés à la chaudière. Cette semaine 20.000 hectos d'un gros domaine du Littoral assez proche d'Alger ont été acquis à 2 fr. 30 le degré par une distillerie d'une marque de liqueur réputée.

LES ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°90°, »»» à »»» fr. ; trois-six de marc, 86° 200 à 205 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86°-90°, 205 à 210. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 215 à 220 fr. ; trois-six marc 210 à 215 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 200 à 205 fr.

Narbonne. — Alcools : 3/6 de vin 86°, »»» à »»» fr. ; 3/6 de marc et eau-de-vie de marc 52°, 200 à 205 fr. ; 3/6 piquette, de 200 à 210 francs.

Bourse de Commerce. — **Paris.** — Novembre 2882,50 ; décembre 285 ; 3 de décembre 292,50 ; 3 de janvier 292,500 ; 3 de février 300 ; 3 de mars 310 ; 3 d'avril 315 Tendance calme. Circulation 54 filières.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles centrales. — Raisins Midi, blanc les 100 kgs, 160 à 250 Midi noir, les 100 hg. 270 à 320 ; Midi muscat, 2,60 ; chasselas Moissac, 2.00 et 4.00.

Gignac. — Cours du marché du 2 novembre 1934 ; 10.000 kilos servants, 210 à 235 fr. Marchandise rare, vente acte.

Montauban. — Chasselas, 5.500 kilos, de 1 fr. 50 à 3 francs le kg.

Pujaut. — Marché du 12 novembre, 25.000 kilos servants, de 75 à 105 fr.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 84 à 92 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 85 à 95 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 4 au samedi 10 novembre 1934

	TEMPÉRATURE 1934 maxima	TEMPÉRATURE 1934 minima	TEMPÉRATURE 1933 maxima	TEMPÉRATURE 1933 minima	PLUIE 1934 mill.	PLUIE 1933 mill.
Angers						
Dimanche..	14 2	11.0	21.1	16 8	»	1.7
Lundi......	13.0	10 2	21.0	14.6	0.1	4.2
Mardi.......	12.6	7.6	23 0	15.4	0 6	0.6
Mercredi...	10 2	5.2	19.0	17.4	21.7	8.0
Jeudi.......	10.0	1.0	18.2	11.8	»	»
Vendredi...	11.4	1 4	17 0	7.0	«	3.6
Samedi.....	9 4	—0.2	17 2	4.8	»	6.8
Total ...					53.6	113.3
Angoulême						
Dimanche...	16.3	7.2	22.0	17.0	»	0.8
Lundi......	14 7	11.0	21.2	14.0	0.1	9 0
Mardi......	15.0	3.6	23 3	11.9	trac.	3.2
Mercredi....	12.6	7.0	21 0	16 2	23.4	6.4
Jeudi.......	9 7	—0.2	15 9	12.4	»	2 8
Vendredi...	7.3	—2.9	15.5	6 3	»	1 0
Samedi.....	8.4	0.7	17.6	2.6	6.1	33.1
Total.. .					83.9	177.6
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	14.8	5.0	20 6	16.7	»	45.2
Lundi......	15.8	9.6	17.3	13.6	1.0	1.0
Mardi.......	14 9	5.6	22.0	10 0	»	5.5
Mercredi....	17.2	9.2	24.0	14.8	1.4	trac.
Jeudi.......	6.9	0.8	12 4	11.2	»	»
Vendredi...	7.2	—5.0	15.1	5 0	»	»
Samedi.....	6.2	—4.0	14.3	2.3	3.1	0 9
Total...					36 4	147.6
Bordeaux						
Dimanche..	17.2	9.8	22.6	15.7	»	»
Lundi......	19.3	12.4	20.9	13.6	1 7	4.0
Mardi.......	16.9	5.3	25.8	11 0	0.2	26.0
Mercredi...	13.9	10.5	21.8	17 5	11.3	7.2
Jeudi.......	13.8	0.3	15 0	12.5	«	1.4
Vendredi..	»	«	17.9	5.3	»	»
Samedi.....	8.3	1.6	17.8	2.8	10.0	40.6
Total....					70.8	216.3
Toulouse						
Dimanche..	20.2	11.3	22.0	17.8	»	»
Lundi......	16.0	10.9	21.4	15.3	»	11.9
Mardi.......	17.7	9.0	24.2	8.6	»	3.9
Mercredi...	17 7	7.8	26.2	16.6	1.0	2.7
Jeudi.......	10.4	2.7	16.9	13.8	«	».
Vendredi..	6.0	—1.7	16.6	9 5	0.4	2 8
Samedi.....	8.4	3.7	16.7	5.3	12.0	3.1
Total....					101.1	119.0
Perpignan						
Dimanche...	19.3	14.5	19.4	12.4	»	27.4
Lundi......	18.8	9 9	10.6	13.6	»	30.1
Mardi.......	20.0	13.3	25.6	16.2	»	13.5
Mercredi..	21.5	8.3	26.3	16.9	»	3 5
Jeudi.......	13.5	9.1	25.6	16 9	»	»
Vendredi...	14.4	1.4	19.6	13.7	»	»
Samedi.....	12.4	»	19.4	12.4	174.0	»
Total....					175 0	175.9

	TEMPÉRATURE 1934 maxima	TEMPÉRATURE 1934 minima	TEMPÉRATURE 1933 maxima	TEMPÉRATURE 1933 minima	PLUIE 1934 mill.	PLUIE 1933 mill.
Mourmelon						
Dimanche	12.2	10.6	»	»	«	4.2
Lundi	12 0	8 8	19 0	13.0	»	0 2
Mardi	11.0	4.8	21.4	12 6	0.5	0.1
Mercredi	7.2	5.2	21 0	12.8	17.0	2.1
Jeudi	10.8	1.0	15.8	8.8	4.8	2.4
Vendredi	7.2	0.0	14 8	5 8	»	2.0
Samedi	9.6	—0 2	15.0	— 0.9	0 4	9.8
Total					61.6	66.7
Dijon						
Dimanche	14.8	8.9	17.6	14 8	»	«
Lundi	13.0	8.8	17.4	12.8	»	»
Mardi	14.4	7.0	21.8	8 8	»	1.9
Mercredi	10.0	7.2	22.0	11.5	14 7	5.1
Jeudi	5.4	1.9	16.2	10 2	4.7	4.5
Vendredi	8.7	—4.0	16.0	7.2	»	0.2
Samedi	9.3	—1 3	14.7	5.6	»	26.4
Total					73.5	124 4
Lyon						
Dimanche	16.4	4 0	20 5	18.8	«	»
Lundi	12 2	9 1	17 2	14.6	0.3	»
Mardi	16.6	6.3	21.8	8.6	»	8.7
Mercredi	15 1	10.4	22.1	13 6	6.8	8 2
Jeudi	6.9	2.3	14 2	13.2	trac.	3.9
Vendredi	7 8	- 4.0	15.5	8.2	»	«
Samedi	7.5	—0.8	12.0	5.2	trac	3.2
Total					35 9	191.0
Marseille						
Dimanche	16.7	11.7	24.2	18.9	»	»
Lundi	15.8	13.0	22.2	19 0	»	4.6
Mardi	18.7	7.8	23.5	14.3	»	19.8
Mercredi	19.7	8 0	23.6	13.8	7.2	12.6
Jeudi	11.7	7.6	24 8	14 4	»	»
Vendredi	»	»	18.0	12.4	»	«
Samedi	12.4	7.9	19.7	5.6	7.2	17.8
Total					70.5	183.6
Montpellier						
Dimanche	18.9	6.1	13.3	3.9	26.9	«
Lundi	18.2	12.9	16.1	6 9	35.9	0.5
Mardi	14.2	10 0	15 9	4.9	6.9	»
Mercredi	12 0	7.9	15 9	7.9	»	»
Jeudi	13 5	7.9	15.9	6.5	»	»
Vendredi	14.5	0.9	15.9	8.0	«	«
Samedi	15.1	6.9	13.2	2.3	16.2	»
Total					195 9	404.4
Alger						
Dimanche	26.8	11.0	»	»	«	«
Lundi	25.2	13.6	«	»	»	«
Mardi	24.2	14.5	»	»	»	»
Mercredi	26.2	11.5	«	»	«	»
Jeudi	25.2	11.8	»	«	»	»
Vendredi	21.8	12.3	»	»	»	»
Samedi	27.2	17.7	»	»	7.7	«
Total					107.8	«

Observations. — Automne. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**